MICHELE VIANO

L'ARTE DI PRODURRE VINO

NOBLESSE

METODO CLASSICO

Assemblaggio - Blend

VITIGNO:

Assemblaggio

ZONA DI PRODUZIONE:

Le uve per la produzione di questo vino provengono da vigneti situati sulle colline del Roero, Vezza d'Alba e Castellinaldo in particolare.

COLTIVAZIONE DEL VIGNETO:

Guyot basso, su colline di forte pendenza, con terreni prevalentemente calcareo silicei.

EPOCA DI RACCOLTA:

1 - 15 Settembre.

VINIFICAZIONE:

Pigiatura soffice dell'uva raccolta a mano. Il mosto è immediatamente separato dalle bucce e messo a fermentare a bassa temperatura in vasche di acciaio termocondizionate (18 - 20°C).

PRESA DI SPUMA:

Nella primavera successiva alla vendemmia, il vino base viene imbottigliato con l'aggiunta di una piccola quantità di zucchero e lieviti che rifermentando producono l'anidride carbonica che lo rende spumante. Dopo 18 mesi le bottiglie vengono poste, attraverso una lavorazione particolare (remuage), in posizione capovolta, in modo che le particelle in sospensione (lieviti) che si sono formate durante la presa di spuma vengano a depositarsi sul tappo. Dopo il congelamento del tratto del collo vicino alla chiusura vengono stappate in modo che la piccola parte di vino che contiene il torbido vengo espulsa (degorgement). Ricolmate con lo stesso vino, ritappate con tappo a fungo e confezionate, sono pronte per il consumo.

CARATTERI ORGANOLETTICI:

Spuma abbondante, perlage fine e persistente, colore giallo paglierino con riflessi dorati. Profumo intenso, fruttato con gradevole sentore di lievito. Gusto pieno, sapido, con buona effervescenza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

eMMe Cuvée si gusta egregiamente come aperitivo, o accompagnato ad antipasti di mare e a piatti di pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

6 - 8 gradi.

DATI ANALITICI:

Grado alcolico: 12,50 – 13,00 % Vol.

Acidità totale: 6,00 - 6,10 g/l

Estratto secco totale: 28,00 – 28,50 g/l

Zuccheri residui: 6,80 – 7,00 g/l

VARIETY:

Blend.

PRODUCTION ZONE:

The grapes used in making this wine come from the finest vineyards situated on the hills of the Roero zone to the west of Alba.

CULTIVATION OF THE VINEYARD:

Low Guyot system on hills with steep inclines and terrains consisting primarily of calcareous sand.

VINIFICATION:

The grapes, collected by hand, are soft pressed and the must is immediately separated from the skins and placed in temperature-controlled tanks for fermentation at a low temperature. Champenoise method at 15°C.

SENSORY CHARACTERISTICS:

Straw yellow colour, fine and lasting taste with an intense bouquet of bread crust and yeast, very dry (sugar 5g/l), full and well-balanced with a long after taste.

FOOD MATCHES:

Perfect as an aperitif, goes particularly well with crustacea and oysters and with all plates except sweets.

SERVING TEMPERATURE:

6-8 degrees C. (43-46° F.).

CELLARAGE:

It is advisable to store the bottle in a cool and airy place, far from sources of light, noise and vibrations.

ANALYTICAL DATA:

Alcoholic content: 12,50 – 13,00 %Vol.

Total acidity: 6,00 – 6,10 g/l

Total dry extract: 28,00 – 28,50 g/l

Residual sugars: 4,50 – 5,50 g/l